



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU DISTILLING NATURE Anul de recoltare 2023

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		4.5
Extract solubil (0.7 mm)	%	76.0	
Extract solubil (0.2 mm)	%	80.0	
Diferența între extractul măcinșului fin și grosier	%		2.0
Culoarea mustului	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Raportul solubil în azot	%	35.0	40.0
Azot solubil (malț uscat)	%	0.5	0.6
Nitrogen total (malț uscat)	%	1.40	1.65
Friabilitate	%	80.0	
NDMA	ppb		2.0
Omogenitate	%	98.0	
Extract fermentabil	%	87.0	
Randament de alcool minim prevazut (PSY)	l/t	406.0	
DP	°IOB	63.0	

Particularități

Pentru producerea malțului Chateau Distilling, orzul este hidratat pentru a atinge umiditatea de 44 - 46%, ușor mai mare decât cea necesară pentru malțurile de stil Pilsen. Temperatura de germinare variază între 12°C - 16°C pentru o perioadă de cinci zile. Ciclurile de uscare încep de la 50° - 60°C și cresc până la 70° - 75°C

Caracteristici

Chateau Distilling este produs special pentru industria distileriei. Folosit pentru producția de whisky de calitate superioară, Chateau Distilling favorizează fermentabilitatea ridicată, un nivel adecvat de potențial enzimatic și de azot solubil (proteine). Malțul nostru Chateau Distilling este ușor uscat pentru a păstra enzimele și a optimiza fermentabilitatea

Folosire

Toate tipurile de whisky. Până la 100% din amestec

Depozitare și termen de valabilitate

Malțul trebuie depozitat pe cât posibil într-un spațiu curat, răcoros (<22°C) și uscat (<35 RH%). Pentru cele mai bune rezultate, vă recomandăm să folosiți toate produsele zdrobite în termen de 3 luni și toate produsele cu boabe integrale în 18-24 de luni de la producere. Malțurile care nu sunt depozitate corect pot pierde prospețimea și aroma.



Organismul de certificare: CERTISYS Av.de l'Esclime, 85 Schermlaan, B-1150 Bruxelles, Belgia, www.certisys.eu. Malțul ORGANIC care v-a fost furnizat este produs de către Castle

IMPORTANT

Toate malțurile noastre sunt 100% urmărite de la orz prin toate etapele procesului de malțare până la livrare, aplicând și respectând Regulamentul CE / 178/2002 al Consiliului European privind trasabilitatea.

Toate malțurile noastre sunt produse folosind procesul tradițional de peste 9 zile, o garanție solidă de înaltă modificare a cerealelor și de calitate superioară reală a malțurilor premium. Niciunul dintre malțurile noastre nu conține organisme modificate genetic, așa cum sunt definite prin Regulamentul (CE) NR. 1829/2003, ceea ce înseamnă că toate malțurile noastre sunt garantate fără OMG.

Toate malțurile noastre sunt fabricate în conformitate strict cu cerințele acceptate internațional HACCP (Analize de pericol a punctelor critice de control) în prezent în vigoare și Sistemul de management al siguranței alimentare ISO 22000.

Toate malțurile noastre sunt în conformitate cu reglementările UE și internaționale cu privire la reziduurile maxime admise de pesticide, erbicide, fungicide, insecticide, precum și urme de micotoxine și nitrosamine. Toate malțurile noastre sunt transportate numai de transportatori autorizați GMP.

Puteți vedea și tipări rezultatele analizei malțurilor livrate către dvs. direct pe site-ul nostru www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Sediul central: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgia; Uzina de malț: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia
Tel.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com Tournai înregistrat 79754; TVA: BE.455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB